

RINGKASAN

Pohon pisang merupakan tanaman hortikultura yang banyak tumbuh tersebar di Indonesia dan disukai oleh masyarakat Indonesia. Terdapat berbagai cara dalam menikmati buah pisang, pisang dapat dikonsumsi segar maupun dengan cara diolah terlebih dahulu. Namun, pisang merupakan buah dengan daya simpan relatif pendek dan mudah rusak, sehingga untuk memperpanjang umur simpan dengan cara diolah menjadi produk olahan pangan; salah satunya adalah nugget. Nugget pisang memiliki potensi untuk menjadi alternatif sumber protein nabati yang baik dan disukai oleh masyarakat. Penelitian ini bertujuan mempelajari tentang pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap karakteristik sensori dan kadar air nugget pisang. Tujuan penelitian ini : (1) Mengetahui pengaruh variasi suhu penyimpanan terhadap karakteristik sensori nugget pisang, (2) mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap karakteristik sensori nugget pisang dan (3) mendapatkan perlakuan terbaik dari pengaruh variasi suhu dan lama penyimpanan pada nugget pisang.

Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor yang diuji yaitu suhu penyimpanan (T) terdiri atas suhu ruang (T1) dan suhu dingin (T2) dan lama penyimpanan (A) yaitu 3, 6, 9 dan 12 hari. Rancangan percobaan terdiri dari 8 taraf dengan 3 kali ulangan sehingga total unit percobaan sebanyak 24 unit. Uji sensori dilakukan oleh 20 panelis semi-terlatih untuk menilai warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan. Hasil uji sensori dianalisis menggunakan metode Friedman serta pengambilan keputusan terbaik.

Karakteristik organoleptik nugget pisang terbaik dengan formulasi 3 hari (A1) dan 4°C (T2), pada warna diperoleh nilai 3,05 dengan warna kuning sedang, pada aroma diperoleh nilai 2,7 dengan aroma agak beraroma pisang, pada rasa diperoleh nilai 3,7 dengan rasa enak, pada tekstur diperoleh nilai 3,6 dengan tekstur sedikit keras, dan pada kesukaan diperoleh nilai 3,5 dengan keseluruhan suka. Hasil kadar air dari sampel terbaik dari uji sensori nugget pisang dengan penambahan tepung mocaf didapatkan nilai 50,38%. Hasil tersebut memenuhi syarat mutu nugget dikarenakan kurang dari 60%, artinya stabilitas mutu dan daya awet pangan sangat dipengaruhi kadar air (SNI 01-6683- 2022).

Kata Kunci: kadar air, nugget, organoleptik, pisang

SUMMARY

Banana is a horticultural plant that grows widely in Indonesia and is loved by Indonesian people. There are various ways to enjoy bananas, bananas can be consumed fresh or processed first. However, bananas are a fruit with a relatively short shelf life and are easily damaged, so to extend the self life they are processed into processed food products, one of which is nuggets. Banana nuggets have the potential to be a good alternative source the vegetable protein and are loved by the public. This study aim to study the effect of temperature and storage time on the sensory characteristics and water content of banana nuggets. The objectives of this study are (1) to determine the effect of variations in storage temperature on the sensory characteristics of banana nuggets, (2) to determine the effect of storage time on the sensory characteristics of banana nuggets, and (3) to obtain the best treatment from the effect of variations in temperature and storage time on banana nuggets.

The design used in this study was a Completely Randomized Design (CRD) with two factors tested: storage temperature (T) room temperature (T1) and cold temperature (T2) and storage time (A) of 3, 6, 9, and 12 days. The experimental design consisted of 8 level with 3 replications, resulting in a total of 24 experimental units. Sensory testing was conducted by 20 semi-trained panelists to assess color, aroma, taste, texture, and preference. The results of the sensory testing were analyzed using the Friedman method and the best decision-making process.

The organoleptic characteristics of the best banana nuggets with a 3 day formulation (A1) and 4°C (T2), in color obtained a value of 3.05 with a medium yellow color in aroma obtained a value of 2.7 with a slightly banana-scented aroma, in taste obtained a value of 3.7 with a delicious taste, in texture obtained a value of 3.6 with a slightly hard texture, and in preference obtained a value of 3.5 with an overall aroma. The results of the water content of the best sample from the sensory test of banana nuggets with the addition of mocaf was given a value of 50.38%. These results meet the quality standards of nuggets because they are less than 60%, meaning that the stability of quality and durability of food is greatly influenced by water content (SNI 01-6683-2022).

Keywords: water content, nuggets, organoleptic, banana